

## **Las setas de mejor calidad llegan a Sant Cugat del Vallès de la mano de Teca Sàbat**

**Las buenas condiciones meteorológicas que se han vivido desde la pasada primavera hasta finales de verano son las responsables de la excepcional temporada de setas que se ha empezado a vivir en la zona catalana.**

Según Pedro López, Gerente de Teca Sàbat "las constantes lluvias y escasez de viento, han sido dos factores claves para la aparición de este florecimiento de setas excepcional, tanto en cantidad como en variedad".

La 'caça de bolets' es una tradición catalana que cada año cuenta con miles de aficionados que salen a la búsqueda de estas especies escondidas en los bosques. Los 'caçadors de bolets' rastrean la montaña buscando todo tipo de setas: rebozuelos, trompetas amarillas, setas, ruiseñores, pero la especie que más destaca en Catalunya es el Níscalo debido a que se suele encontrar una gran cantidad y al mismo tiempo ejemplares de buena calidad. Los niscalos, también llamados rovellones, se pueden cocinar de varias maneras, pero Pedro López, gerente de Teca Sàbat, recomienda que "se cocinen a la brasa, ya que esta metodología provoca que el robellón tenga mucho mejor sabor".

Pedro López, también destaca la Oronja, un tipo de seta difícil de encontrar y muy demandada, siendo actualmente en una de las setas más caras del mercado. López comenta que personalmente es la seta que más le gusta y que siempre que está disponible intenta tenerlo presente en las recetas de algunos de los platos de su cocina.

Como cada otoño, a Teca Sàbat los robellones pasan a ser uno de los protagonistas de la temporada y los responsables de la cocina destacan dos de los platos que contienen estas setas. Uno de ellos es el 'Variado de Setas', que como bien indica su nombre está formado por diferentes especies de setas, en este caso por: el Ruiseñor, Robellón y el Rebozuelo. Pedro López, explica que 'estas setas provienen directamente de los cazadores de setas y, por tanto, son de muy buena calidad'.

El siguiente plato que destaca es el plato llamado 'Mar y Montaña', formado por guisantes y habas con robellón y rebozuelos. Teca Sàbat siempre está atenta a las necesidades y las demandas de sus clientes, es por eso que siempre se intenta aprovechar las temporadas como la actual para poder ofrecer los mejores productos, ya sea desde el obrador o las dos tiendas gourmet que tienen situadas en la ciudad Sant Cugat del Vallès.

Sobre Teca Sàbat:

Teca Sàbat es una empresa familiar que nació en 1975 como el primer establecimiento en la ciudad de platos preparados de gran calidad y servicio de catering a domicilio. El nombre de 'Sabat' se convirtió en sinónimo de calidad y comenzó a crecer de la mano de este concepto. Actualmente ofrece un servicio de catering tanto para empresas como para particulares y al mismo tiempo un servicio

directo al ciudadano con las dos tiendas gourmet que tienen en la ciudad de Sant Cugat del Vallès. Una expansión que siempre ha ido ligada con la filosofía de trabajo bien hecho con profesionalidad y eficacia.

**Datos de contacto:**

e-deon.net

Comunicación · Diseño · Marketing

931929647

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad Cataluña](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>